

Marcipán falatok

Ínycsiklandó karácsonyi falatok

kb. 60 darab



Kis gyakorlat szükséges

up to 40 Min.



Hozzávalók:

Tepsihez:

sütőpapír

Tésztához:

1 csomag Dr. Oetker Lübecki

Marcipánmassza (150 g)

125 g Rama margarin (lágy)

75 g porcukor

2 db tojás (M-es)

150 g búzaliszt

25 g Dr. Oetker Étkezési
keményítő

1 csapott tk. Dr. Oetker Sütőpor

Díszítéshez:

1 tasak Dr. Oetker Tortabevonó
ét

1 Előkészítés:

A tepsit (kb. 35x40 cm) sütőpapírral kibéleljük, majd a sütőt előmelegítjük.

Alsó és felső sütés: kb. 180 °C (előmelegítve)

Légkeveréses sütés: kb. 160 °C (előmelegítve)

2 Elkészítés:

A marcipánt kis darabokra vágjuk, a lágy margarinnal együtt keverőtálba tesszük, és konyhai robotgéppel (habverő) selymes masszává keverjük. Keverés közben fokozatosan adjuk hozzá a cukrot, míg kötött masszát nem kapunk. A tojásokat egyesével kb. fél percre a legmagasabb fokozaton hozzákeverjük. A lisztet, a keményítőt és a sütőport összekeverjük, és közepes fokozaton a tésztához keverjük. A tésztát csillagfejű nyomózsákba (Ø 8 mm) töltjük, és íveket vagy rudakat nyomunk a tepsibe. A tepsit a sütő középső részébe toljuk és a süteményt aranybarnára sütjük.

Sütési idő: kb. 10-12 perc

A tepsit sütőrácsra tesszük, és a süteményt hagyjuk kihűlni.



Dr. Oetker Élelmiszer Kft.

Díszítés:

A tortabevonót a tasakon lévő leírás szerint felolvasztjuk. A tasakot utána jól megtöröljük, majd egy kis csücsköt levágunk belőle, és a mázzal tetszés szerint díszítjük a süteményeket.

